

3 nouveaux commerçants à Ciboure !



Lotus, un salon esthétique en centre-ville

Sylvie Elissondo s'installe derrière le salon de coiffure En tête à tête, pour vous proposer ses soins esthétiques et surtout ses massages du monde entier. Cette esthéticienne-masseuse a 25 ans d'expérience chez Blanco.

Elle vous propose un moment de détente et de lâcher-prise avec 15 massages certifiés : ayurvédiques, énergétiques, relaxants ou encore prénatal pour les futures mamans. Elle travaille avec Byothéa pour le visage (produits sans paraben), et avec la Coopérative des femmes du Monde pour le corps, qui propose une gamme 100% bio et équitable. Et en plus, Sylvie se met en 4 pour vous arranger et s'adapter à vos disponibilités !

>>> 6, Place Camille Jullian
sur RDV 06 67 48 77 84
sylelis@gmail.com

Lotus-linstitut-du-bien-être



Etxe Goxoan

La Mie du Bonheur

Si cette tête vous semble familière, c'est normal ! L'an dernier, Bertrand Ducauroy a été semi-finaliste à l'émission Le Meilleur pâtissier - Les professionnels, chef de la Brigade de Shangai.

Ce jeune pâtissier-boulangier-chocolatier de formation a repris depuis le 6 mars La Mie du Bonheur, accompagné de sa femme Émilie et de leur jeune fils Gaspard. Après 9 années passées à Shangai où il avait créé son entreprise de confection de produits de boulangerie-pâtisserie haut de gamme à destination des restaurants et hôtels, la famille en quête d'authenticité a souhaité revenir aux sources. Leur motivation ? S'inscrire dans la continuité de la tradition boulangère de leurs prédécesseurs, avec qui ils ont assuré une quinzaine de jours de passation, et développer la pâtisserie, véritable passion de Bertrand qui a été pâtissier pour des chefs étoilés (Restaurant Lasserre, Le Laurent à Paris). Et ce, pour les particuliers... ou les pros (restaurateurs ou hôtels).

Et bonne nouvelle, pour Pâques, ils proposent une gamme de chocolats !

>>> 51 Avenue Jean Jaurès
05 59 47 18 38

etxegoxeanboulangerie@gmail.com

Ça change à l'Untxin !

La Place Koxe Arbiza a connu du changement récemment : on vous avait parlé de Barbakoa dans le précédent numéro, de ses spécialités de viandes et poissons cuits à la braise, et de ses plats du jour toujours délicieux à 13€. On vous présente aujourd'hui La Grignotte et sa jeune équipe !



La Grignotte à l'Untxin

Un nouveau restaurant

Depuis bientôt deux ans, c'est le jeune chef Hugo qui cuisine à La Grignotte pendant que sa compagne Julie est aux petits soins des clients en salle. Après plusieurs années à Toulouse, le couple s'est rapproché de l'océan ; Hugo a travaillé comme chef de partie dans différentes maisons de Saint-Jean, avant de saisir l'opportunité de reprendre La Grignotte sur les bords de l'Untxin. Particulièrement adepte de la cuisine du poisson qu'il achète à la Criée, il nous propose également sa soupe de poisson...

Le cadre est particulièrement agréable : une terrasse ensoleillée, à l'écart des voitures, où les enfants peuvent jouer en toute sécurité pendant que les parents prennent le temps de déguster la bonite marinée, le merlu au pesto ou encore un bon burger maison... Que demander de plus ? Le restaurant propose notamment une formule du midi à partir de 13,50€ et est également ouvert le soir.

>>> Place Koxe Arbiza
05 59 23 55 49
lagrignotte.ciboure@gmail.com

lagrignotte.ciboure